Die Welt der Frau



Beilage zum „Posener Tageblatt“



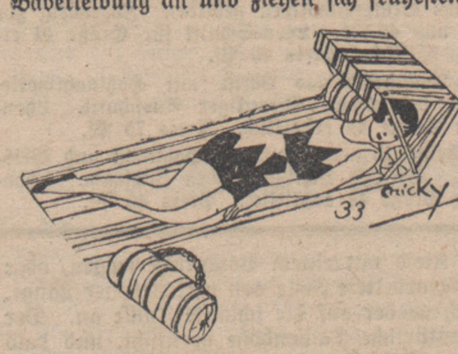
Nr. 12 Posen, den 8. Juni 1930

Die Badenixe 1930.

Von Anni Krekow.

Verhüllt sein ist Trumpf! — Von seidenen und leinen Strand anzügen und ihrem Zubehör. Und für alles das die Badetasche.

In fast allen deutschen Seebädern ist jetzt der Strand zum Freibaden freigegeben worden. Den ganzen Vormittag über kann man sich im Badekostüm am Strande tummeln, ja, an den ganz heißen Tagen legen viele gleich morgens die Badekleidung an und ziehen sich frühestens zur Mittagstafel um. Diese neue Freiheit und Ungezwungenheit des Badelebens hat einen neuen Kleidungsstil geschaffen: die Mode des Strandanzuges. Obwohl es erlaubt ist, gilt es nämlich als nicht sehr elegant und passend, den ganzen Vormittag am Strande und in den Straßen des Badeorts im Badeanzug umherzulaufen. Feinfühlendere Frauen fühlen sich im Badeanzug denn doch zu wenig bekleidet und bevorzugen vor und nach dem Baden den Strandanzug, der vielleicht noch leichter und luftiger ist als das wollene Badetrikot, aber doch dezenter wirkt und außerdem für zarte Haut den Vorzug hat, daß er vor Sonnenbrand und Sommersprossen schützt. Die Form des Strandanzuges geht von der Grundform des Schlafanzuges aus. Phantastische Einfälle der Modeschöpfer haben inzwischen das Ihre getan, aus dem ein wenig langweiligen und nüchternen Schlafanzug eine höchst reizvolle und heitere Angelegenheit zu machen. Das einzige, was bleibt, ist das lange Beinkleid. Dafür ist der Oberteil des Anzuges mit um so größerer Findigkeit ausgestattet. Es kann ein Jumper sein, aber auch eine Einsteckbluse, die unter dem gegürteten Beinkleid verschwindet; Beinkleid und Bluse können neuerdings auch zusammengearbeitet werden, was vielleicht den besten Sitz garantiert und vor unliebsamen Ueberraschungen schützt. Je nach den Ansprüchen wird dieser Anzug durch ein kurzes Jäckchen oder einen dreiviertellangen Mantel ergänzt. Wer seiner Haut zuliebe die Sonnenstrahlen nicht zu fürchten braucht und sich gern kaffeebraun brennen läßt, wird vielleicht auf eine solche Hülle ganz verzichten.



Wenn man nun bedenkt, daß als Material für diese Anzüge alle frischen, bunten Stoffe in Frage kommen, die man sich denken kann, so wird man sich schon eine schwache Vorstellung von dem entzückenden farbenfrohen Strandbild machen können. Groß und klein geblümte oder karierte Stoffe aus Kunstseide oder neuerdings Leinen werden mit den harmonierenden einfarbigen Stoffen zusammengestellt, etwa in der Art, daß das Beinkleid einfarbig, Bluse und Jacke geblümt sind. Der Phantasie ist hier weitester Spielraum gelassen, enge Vorschriften gibt es ebensowenig wie bei Maskenkostümen, an die die moderne Strandkleidung teilweise erinnert. Als Kopfbedeckung, damit der Wind die teuren Wasserwellen nicht gleich zerzaust, trägt man in diesem Jahr statt des Bobby-cap breitrandige Cowboyhüte aus Leinen oder Bastgeflecht. Kämen noch ein bunter Sonnenschirm aus Waschstoff oder Papier und ein hübscher Gummibadeschuh mit Absatz dazu, und fertig wäre das stil-



13. Strand- u. Wochenendanzug aus buntbedrucktem Seidentoile mit weißer Bluse. — 14. Strandanzug mit weitem Rockbeinkleid aus schwarzem Krepp-Satin mit weißer Bluse. — 15. Strandanzug mit weiten Beinkleidern mit eingelegten Falten aus rotem Chinakrepp mit beigerot geblümtem Mäntelchen und rotem Leinenhut. — 16. Strand-Ensemble aus gelbschwarz gemusterter Wolle mit Jäckchen und langen u. kurzen Beinkleidern. — 17. Badeanzug aus gelbblaurot gemustertem Wolltrikot mit Mäntelchen in Glockenform aus rotem Kräuselstoff mit blauem Besatz u. marmorierter Kappe und Gummischuhen. — 18. Strandanzug aus weißem Leinen mit Mäntelchen u. Hut aus geblümtem Toile de Jouy. — 19. Bademantel aus gemustertem Kräuselstoff mit Cape. — 20. Badeanzug aus beigefarbig. Kunstseide mit blau gemustertem Besatz und Leinenhut. — 21. Strandanzug aus blauem Kräuselstoff mit Reißverschluß und geblümtem Besatz. — 33. Zusammenlegbares Sonnendach mit Kopfrolle. — Neuartig gemustert gewirkter Badeanzug.



gerechte, modisch einwandfreie Kostüm für den vormittäglichen Strand.

Naht dann der große Augenblick, da der Frosch ins Wasser springt, muß sich das Bild natürlich ändern. Die Hüllen fallen, und im knappen Wolltrikot steht die Badenixe da. Der Hut weicht der Gummikappe, und mutig geht's hinein ins kalte Naß. Der wollene Badeanzug hat sich endgültig durchgesetzt, obwohl er teurer ist als der baumwollene. Er verliert nie die Fasson und wärmt selbst in nassem Zustande noch. Natürlich hat er ein dunkles Höschen und einen hellen oder gestreiften Oberteil und einen Gürtel im Taillenschluß. Nach dem Bad tritt der Bademantel in Aktion, der sich in der Form immer mehr der des Straßenmantels anlehnt. So gibt es in diesem Jahr als Neuheit Mäntel mit Schulter- und Rückencape. Sehr elegant ist ein Mantel aus Wasch- oder Rohseide, der mit Frottierstoff abgefüttert ist. Das nasse Schwimmtrikot wird nun vom Körper gezogen und erneut in den geliebten Strandanzug hineingestiegen. Für die verschiedenen Badeutensilien sowie für das Schinkenbrötchen, die Banane und was sonst noch eine Badenixe braucht, hat man riesige Handtaschen in Markttaschenformat mit buntem Stoff bezogen, die man gern passend zum Schirm nimmt, der eventuell auch in ihnen verschwindet.

Ja, man braucht eine ganze Menge zum Freibaden, und wenn man es recht bedenkt, dürfte es sich kaum billiger stellen als die Eintrittskarten für die Badeanstalt während der ganzen Saison.

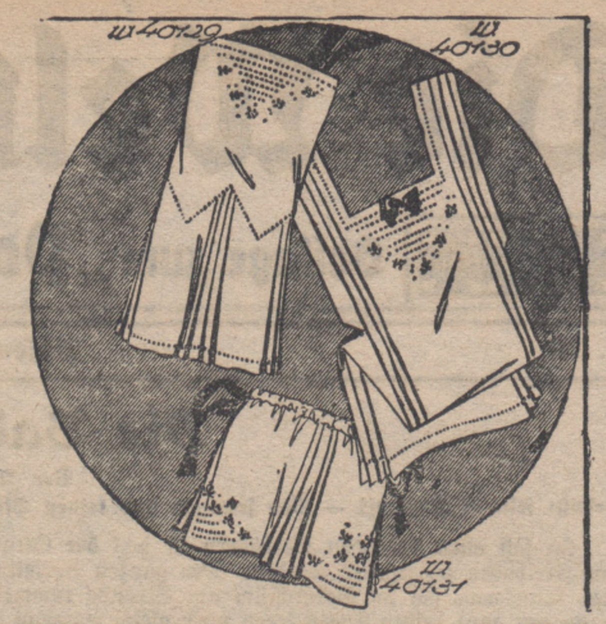
Verwandlungslaunen der Mode und der Frau.

Eine modische Plauderei.

Man behauptet, daß die Frau von der Natur die Gabe mitbekommen habe, eine gute Schauspielerin auf der Bühne des Lebens zu sein. Sie versteht zu lächeln, zu schmeicheln, zu schmollen, wenn es sich um die Erfüllung eines Wunsches handelt. Sie kennt die Wirkung eines tränenerfüllten Blickes und weiß sie auszunutzen. Sie kann in einer Stunde weich und gütig sein, in der nächsten herb und unnahbar. Es ist eine alte Erfahrung, daß gerade die unberechenbare Frau, die sich stets zu wandeln weiß und jeden Tag eine andere zu sein scheint, am meisten Anziehungskraft auf die Männer ausübt und die größten Erfolge erzielt. Abwechslung ist nun mal der Reiz des Lebens. Wahrscheinlich hat schon Eva es verstanden, ihrem Adam ein bißchen Komödie vorzuspielen, um etwas Farbe in das graue Einerlei des Alltags zu bringen. Freilich fehlte unserer Stammutter ein Hilfsmittel, daß der Eva von heute zur Verfügung steht, nämlich die Mode. Die Mode hat das große Geheimnis des Erfolges erfaßt, das in der Abwechslung liegt. Sie liebt es, fortwährend in veränderter Gestalt zu erscheinen, heute streng und klassisch, in wallendem Gewand, morgen neckisch im kurzen Röckchen, übermorgen als große Dame mit Schleppe und Reiherhut. Augenblicklich aber meint es die Mode besonders gut mit den Evastöchtern. Sie gibt ihnen die Möglichkeit, sich zu wahren Verwandlungskünstlerinnen auszubilden und an einem Tage die verschiedensten Rollen zu spielen. Es war schon ein wenig eintönig geworden, immer nur als „Girl" zu erscheinen, soviel Vergnügen diese Rolle auch den Frauen im Anfang gemacht hatte; die Zeit war reif für etwas anderes.

Nun ist es da, das andere! Freilich, ganz will die Frau nicht darauf verzichten, im kurzen Rock und kurzen Haaren sich die Note des feschen Mädels von heute zu bewahren. Auch ist die Zweckmäßigkeit des kurzen Kleides im modernen Arbeitsbetrieb nicht mehr zu entbehren. Aber darin besteht ja gerade der Reiz der Abwechslung in der neuen Mode. Während der Arbeitsstunden, sei es im Büro, in der Werkstatt oder im Haus, herrscht nach wie vor das Jumperkleid, kurzes Faltenröckchen, hübscher passender Jumper dazu, knapp, sportlich und schick. Dazu wird auf der Straße der sportliche Mantel getragen, der auch noch nicht lang ist. Nur das Knie darf man nicht mehr sehen lassen, damit ist es vorbei. Und seien wir ehrlich: wir gingen ein bißchen zu weit mit der Kniefreiheit. Es war Zeit, damit Schluß zu machen.

Doch am Nachmittag — welche Veränderung ist mit Frau Eva vorgegangen! Sie ist nun nicht mehr Girl, sondern junge Frau und hat durchaus nichts Burschikoses mehr an sich, wie es die sportliche Note der Vormittagskleidung unwillkürlich mit sich bringt. Ist sie zum Fünfuhrtee eingeladen, so zeigt es sich, daß das schwarzseidene Kleid ziemlich lang ist, mit einem sehr weiten, glockigen Rock, der kaum noch die Tendenz zeigt, vorn kürzer zu sein als rückwärts.



W 40 129. Kombination aus Batist mit effektvollem Motiv, aus Hohlnaht und kleinen Stickereimotiven gebildet. Zugehörig zur Garnitur W 40 130 und 40 131. Lyon-Schnitt für Größe 44 erhältlich. Preis 40 Pf.

W 40 130. Kimono-Nachthemd aus Batist mit Hohlnahtmotiv, das gestickte Motive begrenzen. Viereckiger Ausschnitt. Lyon-Schnitt für Größe 44 erhältlich. Preis 75 Pf.

W 40 131. Schlüpfbeinkleid aus Batist mit Hohlnaht und Weißstickerei ausgestattet. Seitlich Schlitze. Oben Zugsaum. Lyon-Schnitt für Größe 44 erhältlich. Preis 40 Pf.

Sie kann auch ein Kleid mit einem Volantrock tragen, oder der Rock hat lose angearbeitete Teile von verschiedener Länge. Es kommt nun auch wieder auf die schlanke Taille an. Der Gürtel ist in die natürliche Taillenhöhe gerutscht, und bald wird seine Trägerin stolz sein, wenn er nicht weiter als 60 Zentimeter zu sein braucht.

Noch größer aber ist die Veränderung des Abends. Wer hat doch prophezeit, daß die Frau nie wieder zum langen Rock zurückkehren würde? Oh, ahnungsloser Engel! Die Frauen und die Mode machen alles möglich. Wer weiß, vielleicht sehen wir nächstens die Frauen im Reifrock und mit Puderperücken wieder. Zunächst begnügen sie sich mit dem für alle Zeiten totgesagten langen Rock, wenn auch fürs erste nur für das abendliche Gesellschaftskleid. Auch hier der schmale Gürtel in Taillenhöhe, ein runder Ausschnitt und — für das große Abendkleid — keine Aermel. Je reicher der Rock an Stoffülle und Garnierung ist, je schlichter die Taille, deren einziger Schmuck oft nur eine große Blume an der Schulter ist.

Man sieht also: am Vormittag Girl im kurzen Rock, am Abend große Dame im langen Kleid. — Wenn jetzt die Frauen nicht zufrieden sind —!

Allerlei aus Quark (Weißkäse).

Im Weißkäse (Quark) haben wir ein vom gesundheitlichen Standpunkt äußerst wertvolles Milcherzeugnis, das demzufolge auch in der Diätküche eine wichtige Rolle spielt und obendrein den Vorzug der Billigkeit besitzt. Trotzdem wird er verhältnismäßig viel zu wenig gekauft, wohl weil außer zur Kuchenbäckerei seine mannigfaltige Verwendungsmöglichkeit zu wenig bekannt ist. Mögen nachstehende empfehlenswerte Rezepte zu seinem Mehrverbrauch beitragen:

Kräuter-Käse. Eine kleine Portion frischer, trockener Quark, den man vor jeder Zubereitungsweise durch ein Sieb abtropfen läßt, wird mit einem Stückchen Butter und etwas Sahne sahnig gerührt, wozu man sich eines Holzlöffels bedient. Dann gibt man allerhand sehr fein zerhackte oder noch besser im Porzellanmörser zerstampfte Küchenkräuter hinzu, wie Schnittlauch, Schalotten, Dill, Majoran, Selleriegrün, Petersilie usw. und würzt mit Selleriesalz.

Sahnenschicht-Käse. Eine beliebige Menge Weißkäse wird schichtweise auf ein in Wirtschaftsgeschäften erhältliches Käseheck gefüllt, wobei zwischen jede Schicht dicke süße Sahne gestrichen wird und nach Belieben Kümmel gestreut. Den Abschluß bildet eine Quarkschicht. Das Ganze läßt man gut beschwert ungefähr einen halben Tag an kühlem Ort stehen.

Liptauer Käse. Etwas Quark wird mit Sahne, Butter und einem Eigelb gut verrührt. Dazu kommt ein wenig Paprika, Curry, Kümmel und Selleriesalz.

Kartoffeln mit Quark. (Ein in Thüringen und Sachsen sehr verbreitetes Volksgericht.) Die Kartoffeln werden in der Schale als Pellkartoffeln gekocht. Den Quark rührt man mit roher oder dicker saurer Milch bzw. süßer oder saurer Sahne an und gibt Salz und geriebene Zwiebel daran oder, wer den Quark süß liebt, richtet ihn mit Zucker und einer Prise Salz an, was sehr schmackhaft ist.

Quarkkeulchen (ein sächsisches Gericht). Auf ein Pfund festausgepreßten Quark rechnet man 2 bis 3 Eier, 150 bis 200 Gramm Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, ein Päckchen Vanillezucker und, wer es liebt, Korinthen. Dazu gibt man soviel Mehl, daß sich die Masse mit der Hand kneten läßt, und formt daraus kleine flache Kuchen oder sticht sie auf dem Backbrett mit der Form aus und bäckt sie in Pflanzen- oder beliebigem Fett auf beiden Seiten goldbraun. Als Beilage dienen Preißelbeeren oder ein anderes nicht zu saftreiches Kompott.

Quarkplinsen. Man rechnet pro Person ein Viertelpfund Quark, 1 Ei, 50 Gramm Zucker und 1 Eßlöffel Mondamin. Der Quark wird mit dem Eigelben und dem Zucker verrührt, während das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, zuletzt durch die fertige Masse gezogen wird. Das Mondamin wird löffelweise durchgerührt, wobei nach Bedarf noch etwas Milch zugegeben wird, und mit abgeriebener Zitrone, Vanille und ein wenig Salz gewürzt. Man bäckt die Masse wie Eierkuchen in schwimmendem Fett in Form von Plinsen, die mit Zucker bestreut und mit frischen oder gedünsteten Früchten gereicht, einen guten, sättigenden Nachtisch ergeben. In der einfachen Küche genügt eine Suppe als Vorgericht.

Die Macht der Tränen.

Es klingt in Romanen sehr poetisch, wenn ein Paar Frauenaugen unter Tränenschleiern glänzen und der gerührte Gatte oder Liebhaber sofort zu jedem Opfer bereit ist. Auch das weinende Kind wird von Dichtern und Schriftstellern gern benutzt, um gefühlvolle Wirkungen zu erzielen. Im wirklichen Leben erfreuen sich Tränen keiner besonderen Sympathie. Jeder lacht lieber, als daß er weint, und andere Leute weinen sehen, ist auch kein großer Genuß. Handelt es sich um einen aufrichtigen Kummer, um seelische oder körperliche Leiden, so ist man wohl berechtigt, von seinen Nächststehenden Anteilnahme zu erwarten. Aber selbst dann soll man nur so weit Mitgefühl in Anspruch nehmen, als der andere fähig und bereit ist zu geben. Darum ist es immer gut, wenn man die Grenzen kennt und weiß, wann der Zeitpunkt gekommen ist, an dem man sein Leid allein tragen muß. Uns erscheint es als ein Zeichen der Gefühllosigkeit, wenn der Japaner lächelnden Gesichts eine Todesnachricht überbringt. Der Japaner aber befolgt damit nur eines seiner obersten Gesetze, niemals mit seinem Kummer einem anderen lästig zu fallen. Das brauchen wir nicht nachzumachen, denn es entspricht nicht dem deutschen Empfinden. Aber wir haben uns dafür vor dem Gegenteil zu hüten: der Hemmungslosigkeit der Gefühle und der Tränen.

Es ist eine Frage der Disziplin. Freilich sind die Menschen verschieden veranlagt, und mancher hat nah, mancher weit vom Wasser gebaut, wie der Volksmund sagt. Das läßt sich schon beim Kinde feststellen. Gerade die weichherzigen, gut zu lenkenden Kinder weinen leicht. Verstehen Eltern nicht, den rasch und oft genug grundlos fließenden Tränenstrom rechtzeitig einzudämmen, so kann solch ein Kind für seine Umgebung bald genug zur Plage werden. Der kleine Quälgeist hat es bei aller Gutartigkeit sehr bald heraus, was er mit seinen Tränen erreichen kann. Er will etwas haben; die Mama sagt: nein! Hu, hu, hu, fließen die Tränlein. Ebenso ruft ein Verbot prompt ein durchdringendes Klagegeheul hervor, und wieder wird das Mutterherz weich und das Verbot wird zurückgenommen. Selbst Väter sind gegen die Tränen ihrer Kinder oft genug hilflos. So kann ein Kind manchmal, bevor es sprechen gelernt hat, mit seinen Tränen einen ganzen Hausstand regieren und tyrannisieren. Nicht zum Besten des Hausstandes und bestimmt zum Schaden des Kindes, das vom Leben später erst in eine harte Schule genommen werden muß, um Selbstbeherrschung zu lernen. Der weinende Mann ist eine Ausnahmeerscheinung, obgleich gerade die Tränen eines Mannes durch ihre Seltenheit großen Einfluß ausüben können und vielleicht zuweilen im unrechten Augenblick. Aber wieviel Frauentränen werden vergossen, die wirklich besser ungeweint blieben. Aus unbegründeter Eifersucht, aus Eigensinn, aus gekränkter Eitelkeit, aus Zorn, aus Hysterie. Wieviele Männer sind mürbe und müde geworden durch das Weinen der Frau — die ewige Heulerei, wie sie respektlos sagen —, und haben ihr häusliches Glück auf dem Tränenstrom fortschwimmen sehen. Schon mehr als ein Mann ist zum Verbrecher geworden, weil die Tränen einer geliebten Frau unheilvollen Einfluß auf ihn ausübten.

Tyrannei der Tränen! Sie hat schon manches Glück zerstört und manchen Charakter verdorben. Die Tränen, die aus tiefstem Herzen kommen, werden meist ungesehen geweint.

Rhabarber.

Wenn die Wintervorräte an Gemüse und Obst knapp und weniger schmackhaft werden und die Ernte frischer Früchte noch lange dahinsteht, bietet uns einen angenehmen und willkommenen Ersatz der Rhabarber, da man aus ihm Suppen, Kompott, Marmelade und Gelee mit aromatisch herzhaftem Fruchtgeschmack herstellen und ihn zu Kuchen, Mehlspeisen usw. verwenden kann. Seine Kultur als hauswirtschaftliche, wertvolle Nutzpflanze war bis vor kurzem weniger bekannt, erst seit einigen Jahrzehnten ist sie so allgemein in Aufnahme gekommen, daß die kräftig-schöne Pflanze jetzt kaum in irgendeinem Garten fehlt. Unser deutscher Küchenzettel hat sich herbeigelassen, die Bereicherung durch dieses bekömmliche Gewächs in seine Spalten aufzunehmen. — Vielfach ist man der Ansicht, daß der Rhabarber geschält werden müsse. Das ist keineswegs der Fall. Man muß ihn nur in kurze Stücke schneiden. Der ganze Stengel besteht aus Fasern, innen wie außen. Man hat also keine Ursache, einen Teil davon zu entfernen, es müßte denn sein, daß die Stengel sehr ausgewachsen sind. In diesem Zustande sollten sie aber nicht mehr verwendet werden. Somit ist nur der Genuß junger, in vollem Wachstum befindlicher Rhabarberstengel anzuraten. Der Rhabarber bedarf bei der Zubereitung keines Wasserzusatzes. Die Wärme löst seinen reichen Wassergehalt sofort aus. Der Rhabarber benötigt mehr Süßigkeit als jede andere Obstsorte, die unreifen Stachelbeeren ausgenommen. Aber die scheinbare Verschwendung lohnt. Erst durch starkes Süßen wird neben der herben Säure jenes eigenartige feine Aroma entwickelt, das dem Rhabarber seinen vollen Wohlgeschmack verleiht. Wir bringen hier eine kleine Auswahl von neueren Vorschriften bewährter und bekömmlicher Rhabarberspeisen:

Um Rhabarbersuppe zu bereiten, wäscht man die je nach der Personenzahl nötige Anzahl von dicken, am besten roten Stengeln, schneidet sie in halbfingerlange Stücke und setzt diese mit reichlich Wasser, etwas ganzem Zimt und Zitronenschale an. Sobald die Stückchen zerkocht sind, rührt man den Rhabarber durch das Sieb, fügt ein Glas Weißwein, den Saft einer Zitrone, eine Messerspitze Salz, den nötigen Zucker und so viel geriebenen Zwieback zu, als nötig ist, um die Suppe leicht sämig zu machen. Dann zieht man die Suppe mit einigen Eigelb ab und setzt von dem geschlagenen Eiweiß kleine Schneeklöße oben auf.

Nudeln mit Rhabarber übergebacken. Es werden einige, in fingerlange Teile geschnittene Rhabarberstengel in vanilliertem Zuckerwasser, wenn nötig, durch Beigabe von etwas Kunsthonig, aufgekocht, herausgenommen und warm gehalten. Das Zuckerwasser siede man stark ein. Ein Pfund vorher abgebrühter breiter Nudeln koche man in süßer Mager- oder Vollmilch, etwas Salz, einem Stückchen Butter, Vanille oder abgeriebener Zitronenschale weich und kurz ein, füge den Fruchtsaft und zuletzt vorsichtig die Stengel darunter. Dieses Gericht fülle man in eine gefettete, mit Semmelbröseln bestreute Form, Brösel und geschmolzene Butter oben darüber gegeben, und backe es im Ofen auf einer Steinunterlage bei starker Hitze eine Stunde und bringe es in dem Geschirr, das man auf eine Platte schiebt, auf den Tisch.

Rhabarberreis ist ein gutes Kindergericht. Die Hausfrau bereitet dazu ein reichliches, recht süßes Kompott, dem sie abgeriebene Zitronenschale zusetzt, quillt Reis mit Wasser und Butter zu weichen aber ganzen Körnern aus und vermischt beides.

Rhabarbercreme. Dreiviertel Pfund Rhabarberstiele werden mit etwas Wein und Zucker gekocht, durchgerührt und mit einem Teelöffel Stärke und sechs Eigelb innig über Feuer verbunden. Zuletzt wird der Schnee der sechs Eiweiß leicht darunter gerührt und die Creme zum Erkalten in eine Glasschale gegossen.

Rhabarberwein. Aus Rhabarber kann man auch einen vortrefflichen Wein bereiten. Durch Vergärung des abgepreßten Rhabarbersaftes erhält man einen goldhellen, bekömmlichen Würzwein von vollem Geschmack, der unter Wahrung seiner edlen Eigenart an den Charakter gehaltvoller Südweine erinnert.

Freund der Kinderwelt.

Weidenkätzchen.

Pfingstmärchen von B. Renata

Wißt ihr, woher die Weide ihre Kätzchen hat? — Paßt mal auf!

Der Winter lag noch über dem Lande. Alles war tief verschneit, da befahl der Herrgott dem Petrus, mit den Gartenarbeiten zu beginnen. Und Petrus schritt nachdenklich durch die Fluren, besah sich alles, ließ die Sonne wärmer strahlen und stellte Engelein als Gartengehilfen an.

So kam er auch auf die Wiese mit den Weidensträuchern am Rande. Leise und lind faßte er die Weidenruten an.



Er freute sich an ihrer schlanken Biegsamkeit und ihrer glänzenden Farbe. Die Weide erwachte, dehnte wohlig die Zweige und schaute Petrus an.

„Oh, was ich für einen wunderbaren herrlichen Traum hatte, heute nacht, Sankt Peter! Ich wünschte, dieser Traum wäre Wirklichkeit!" sagte sie.

„Erzähle mir, was du träumtest, wenn es so schön war!" — „Denke nur, ich träumte, es wäre mir ein grauer, silberweicher Pelz umgehangen, und ich sollte eine Königin werden. Die Wiese lag zu meinen Füßen, und ihre Kinder tanzten in herrlichen, bunten Kleidern einen Reigen. Alles mir zu Ehren! Und dann kam das Schönste. Ich neigte mich dankend nach allen Seiten — da öffnete sich der Himmel, und ein Goldregen rieselte auf mich herab. Mein silbergrauer Pelz wurde mit Goldhärchen verbrämt, und denke dir nur, sogar Menschen kamen und staunten über diese Pracht. Sie baten mich, mit ihnen in ihre Wohnungen zu kommen, damit sie sich an der Schönheit meiner Zweige erfreuen könnten! Oh — war das wunderbar, herrlich schön!" Petrus nickte wohlgefällig mit dem Kopfe. „Das mag ich schon glauben, daß dir das gefallen hat. Schlafe nur noch ein Weilchen. Vielleicht träumst du noch einmal einen so schönen Traum!" Die Engelein winkten fröhlich kichernd der Weide zu und folgten Sankt Petrus.

*

Der Schnee schmolz, das Eis war zerlaufen, und das Bächlein, an dem die Weide stand, flüsterte und sprudelte über die blankgewaschenen Kieselsteinchen in seinem Bettchen. Es neckte die erst halbwache Weide: „Na, du Träumerin, hast du endlich ausgeschlafen?" Die Weide reckte ihre schlanken Zweige und besah sich in dem Wasserspiegel. Was war denn das nur? War sie denn wach? Sie hatte ja nun an allen ihren Aestchen graue Pelzflöckchen?! Nein! Das sah zu allerliebst aus. Sie schloß rasch die Augen wieder, denn sie vermeinte noch zu träumen. Aber Frau Wiese rief ihr zu: „Alte Schlafmütze — wache doch endlich auf! Du bist ja so reich im Schlaf gesegnet worden."

Wieder öffnete die Weide ihre Augen. O — es war also kein Traum! Sie betrachtete sich staunend in dem kristallklaren Bächlein und jubelte — ich habe ja wirklich und wahrhaftig einen silbergrauen Pelzmantel bekommen — oh — wie kostbar ist doch dieses Pelzwerk. Oder nein — das ist ja gar kein Pelz — das sind ja kleine, graue, weiche, mollige Kätzchen!! Richtige Kätzchen mit rosenroten Mäulchen und roten Saffianstiefelchen! — Fabelhaft! Und gleich so viele, so unendlich viele! „Du bist nun eine richtige Kätzchenmutter, und du siehst königlich schön aus!" rief die Wiese.

„Sorge nur, daß deine Kätzchen nicht hungern, du Traumliese du!" gluckste das Bächlein.

„Ich will deinen Katzenkindern Wiegenlieder singen und sie in Schlaf wiegen!" säuselte der Wind. Und Frau Sonne lächelte wohlgefällig und sagte: „Ich will sie wärmen, deine Kinderchen."

„Habt Dank, habt alle Dank, daß ihr mir helfen wollt. Ja, nun habe ich sehr viele Arbeit, denn meine süßen Kätzchen dürfen nicht hungern."

Sie holte die besten Weine aus ihren Kellern und tränkte ihre Lieblinge, die von Tag zu Tag schöner und größer wurden. Die Menschen gingen hinaus zum Weidenstrauch und freuten sich mit ihm. Da ihnen die entzückenden kleinen Kätzchen so überaus gefielen, baten sie ihn, ihnen einige davon in Pflege zu geben. Die Weide wollte sich zuerst gar nicht damit einverstanden erklären, aber als die Menschen so herzlich darum baten und ihr versprachen, die Kätzchen recht sorgsam zu pflegen, tat sie es. In die schönsten Kristallvasen wurden sie gestellt. Einige wurden sogar von kleinen Mädchen in seidene Puppenbettchen gelegt. Die Weide war überglücklich.

Und nach einiger Zeit sah sie, daß ihren Kätzchen goldene Härchen wuchsen . . . da kannte ihr Jubel keine Grenzen mehr. Wie mit feinem Goldstaub überstreut, stand sie da in der Sonne, und die Wiese, der Bach und der Wind sagten, sie sei ihre Königin.

Sankt Petrus ging durch den Gottesgarten und kam auch zur Weide. „Was muß ich sehen? Dein Traum ist ja



in Erfüllung gegangen! Du siehst so wunderschön aus, daß wir dem Hergott einige Zweige zu Füßen legen wollen", sagte er. Und die Engelein kamen, rafften die Arme voll und streuten dem Herrn der Erde Palmkätzchen auf den Weg.